



Міжнародний гуманітарний університет  
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі

Галузь знань  
Спеціальність  
Назва освітньої програми  
Рівень вищої освіти

24 «Сфера обслуговування»  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
Готельно-ресторанна справа  
перший (бакалаврський) рівень

<b>Розробники і викладачі</b> <i>(азначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н, доцент <b>Людмила ТІТОМИР</b>	0977877071	<a href="mailto:milatitomir@ukr.net">milatitomir@ukr.net</a>
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н, доцент <b>Дмитро ХАРЕНКО</b>	098 015 09 80	<a href="mailto:kharenko1980@gmail.com">kharenko1980@gmail.com</a>
завідувач кафедри інформаційних технологій, к.т.н., доцент <b>Тетяна ГРИГОР'ЄВА</b>	0976437549	<a href="mailto:tatyanagrigorieva@ukr.net">tatyanagrigorieva@ukr.net</a>
завідувач кафедри комп'ютерної інженерії та інноваційних технологій, кандидат технічних наук, доцент <b>Володимир ГУРА</b>	0679589510	<a href="mailto:volodymyrgyra@ukr.net">volodymyrgyra@ukr.net</a>
керівник PR-відділу керуючої компанії Ribas Hotels Group <b>Галина ЧЕРЕДНЮК</b>	0979033419	<a href="mailto:gala_che@ukr.net">gala_che@ukr.net</a>

## 1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Програма навчальної дисципліни «Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі» має тісні міждисциплінарні зв'язки як з фундаментальними дисциплінами, так і з дисциплінами професійної підготовки. Програма дисципліни «Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі» нерозривно пов'язана з сучасними напрямками навчання студентів закладів вищої освіти, методами її проведення в умовах виховання всебічно розвинутих спеціалістів високого рівня в галузі розвитку готельно-ресторанного господарства.

Метою вивчення дисципліни «Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі» є оволодіння студентами знань щодо формування і використання інформаційних систем і технологій в готельному та ресторанному господарстві.

Передумови для вивчення дисципліни є знання, які студенти отримали під час вивчення дисциплін «Економічна теорія», «Гостинність», «Готельна справа», «Ресторанна справа». Постреквізити: «Економіка готелів і ресторанів».

## 2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### **Спеціальні (фахові) компетентності:**

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 13.** Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**СК 14.** Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.

**СК 15.** Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

**Навчальна дисципліна «Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі» господарства забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:**

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 23.** Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

**Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

***Знання:***

- види, типи та функціональні компоненти інформаційних систем;
- конкурентні переваги управління якістю готельно-ресторанних послуг за допомогою інформаційних систем і технологій;
- способи застосування інформаційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства;
- сучасні автоматизовані системи бронювання і резервування в готельно-ресторанному господарстві;
- основні принципи використання інформаційних технологій для моделювання фінансово-економічної діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства;
- способи застосування інформаційних технологій при реалізації маркетингової функції підприємств готельного та ресторанного господарства.
- основні напрями застосування інформаційних технологій в аналізі результатів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.

***Уміння:***

- виявляти проблеми в управлінні підприємствами готельного та ресторанного господарства, пов'язані з недостатнім рівнем застосування сучасних інформаційних систем і технологій;
- залежно від типів організацій у готельно-ресторанній сфері обирати відповідні види інформаційних систем і технологій;
- забезпечувати ефективне управління якістю готельно-ресторанних послуг шляхом застосування різноманітних інформаційних систем і технологій;
- здійснювати пошук найбільш раціональних підходів до застосування нових маркетингових технологій у діяльності підприємств;
- застосовувати інформаційні технології для моделювання фінансово-економічної діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства;

- застосовувати інформаційні технології в аналізі результатів діяльності підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Навички:**

- здатність застосовувати Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі обирати та використовувати Digital-технології для вирішення прикладних задач у функціональних областях.

### 3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ

Загалом		Вид заняття (денне відділення / заочне відділення)			Ознаки курсу		
ЄКТС	годин	Лекційні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Курс, (рік навчання)	Семестр	Обов'язков а / вибіркова
6	180	30/10	30/10	120/160	3	5	Обов'язкова

### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	лаб.	сам. роб.		лекц.	лаб.	сам. роб.
Тема 1. Характеристика інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 2. Інформаційні системи і технології в управлінні якістю готельних та ресторанних послуг	12	2	2	8	12			12
Тема 3. Інформаційні технології в управлінні готельним і ресторанним сервісом	12	2	2	8	12			12
Тема 4. Програмні продукти автоматизації системи управління підприємств готельного бізнесу	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 5. Автоматизація роботи служби прийому та розміщення підприємств готельного бізнесу	12	2	2	8	12			12
Тема 6. Автоматизація процесу бронювання на підприємстві готельного бізнесу	12	2	2	8	12			12

Тема 7. Автоматизація процесу поселення, виселення гостя, формування рахунків гостя, нічного аудиту	12	2	2	8	12			12
Тема 8. Автоматизація процесу управління номерним фондом підприємства готельного бізнесу	12	2	2	8	12			12
Тема 9. Сучасні автоматизовані системи бронювання і резервування в готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2	8	12			12
Тема 10. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного господарства	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 11. Автоматизація складського обліку і управління закупками на підприємстві ресторанного господарства	12	2	2	8	12			12
Тема 12. Автоматизація фінансової підсистеми підприємств готельно-ресторанного бізнесу	12	2	2	8	12			12
Тема 13. Автоматизація процесу управління тарифами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	12	2	2	8	12			12
Тема 14. Інформаційні системи і технології у маркетинговій діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	12	2	2	8	12	2	2	8
Тема 15. Практичні аспекти використання POS-програм в готельно-ресторанному бізнесі	12	2	2	8	12	2	2	8
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>160</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>								

## 5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle та онлайн ресурсів Zoom, Google Classroom та Google Meet. Практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. В процесі навчання задіяний кабінет з Digital технологій у готельно-ресторанному бізнесі. Комп'ютери – 15шт. Проектор EPSON EH-TW550; проекційний стаціонарний екран;ноутбук ASUS E502S Intel(R) Celeron(R) CPU N3150 1.6GHz. Програмне забезпечення: Linux ubuntu, Libreoffice, Blender , Autodesk Homestyler, Planner 5D, Remplanner, SmartDraw, GOOGLE ANALYTICS, CANVA, Google SketchUp, Figma, SERVIOHMS, SERVIOPOS, Amadeus, Iiko. Доступ до Інтернету.

## 6.ПИТАННЯ ДО ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Теми	Кількість годин	
	денна ф-ма	заочна ф-ма
Тема 1. Характеристика інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному бізнесі	2	2
Тема 2. Інформаційні системи і технології в управлінні якістю готельних та ресторанних послуг	2	
Тема 3. Інформаційні технології в управлінні готельним і ресторанним сервісом	2	
Тема 4. Програмні продукти автоматизації системи управління підприємств готельного бізнесу	2	2
Тема 5. Автоматизація роботи служби прийому та розміщення підприємств готельного бізнесу	2	
Тема 6. Автоматизація процесу бронювання на підприємстві готельного бізнесу	2	
Тема 7. Автоматизація процесу поселення, виселення гостя, формування рахунків гостя, нічного аудиту	2	
Тема 8. Автоматизація процесу управління номерним фондом підприємства готельного бізнесу	2	
Тема 9. Сучасні автоматизовані системи бронювання і резервування в готельно-ресторанному бізнесі	2	
Тема 10. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного господарства	2	2
Тема 11. Автоматизація складського обліку і управління закупками на підприємстві ресторанного господарства	2	
Тема 12. Автоматизація фінансової підсистеми підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	
Тема 13. Автоматизація процесу управління тарифами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	
Тема 14. Інформаційні системи і технології у маркетинговій діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	2	2
Тема 15. Практичні аспекти використання POS-програм в готельно-ресторанному бізнесі	2	2
<b>Усього годин</b>	<b>30</b>	<b>10</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>		

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

## 7.САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Digital-технології в готельно-ресторанному бізнесі» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

### Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

Теми	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Тема 1. Характеристика інформаційних систем і технологій у готельно-ресторанному бізнесі	8	8
Тема 2. Інформаційні системи і технології в управлінні якістю готельних та ресторанних послуг	8	12
Тема 3. Інформаційні технології в управлінні готельним і ресторанним сервісом	8	12
Тема 4. Програмні продукти автоматизації системи управління підприємств готельного бізнесу	8	8
Тема 5. Автоматизація роботи служби прийому та розміщення підприємств готельного бізнесу	8	12
Тема 6. Автоматизація процесу бронювання на підприємстві готельного бізнесу	8	12
Тема 7. Автоматизація процесу поселення, виселення гостя, формування рахунків гостя, нічного аудиту	8	12
Тема 8. Автоматизація процесу управління номерним фондом підприємства готельного бізнесу	8	12
Тема 9. Сучасні автоматизовані системи бронювання і резервування в готельно-ресторанному бізнесі	8	12
Тема 10. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного господарства	8	8
Тема 11. Автоматизація складського обліку і управління закупками на підприємстві ресторанного господарства	8	12
Тема 12. Автоматизація фінансової підсистеми підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8	12

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

Тема 13. Автоматизація процесу управління тарифами підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8	12
Тема 14. Інформаційні системи і технології у маркетинговій діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу	8	8
Тема 15. Практичні аспекти використання POS-програм в готельно-ресторанному бізнесі	8	8
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>160</b>
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>		

## 8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю		Складові оцінювання
поточний контроль – опитування, тестування, контрольні роботи		<b>50%</b>
підсумковий контроль - екзамен		<b>50%</b>
<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; практичні завдання, екзамен	

### Питання до екзамену

1. Інформаційні системи і технології у діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесі.
2. Функціональні компоненти інформаційних систем в готельному та ресторанному бізнесі.
3. Основні напрями розвитку інформаційних систем і технологій в готельному та ресторанному бізнесі.
4. Зміст і процес управління якістю готельних і ресторанних послуг.
5. Специфіка застосування інформаційних систем і технологій при реалізації принципів управління якістю готельних і ресторанних послуг.
6. Визначення основних напрямів використання інформаційних систем і технологій при управлінні якістю послуг.
7. Застосування автоматизованих систем управління для підвищення якості сервісу підприємств готельного та ресторанного господарства.
8. Роль інформаційних технологій в управлінні підприємствами готельно-ресторанного господарства.
9. Види сучасних інформаційних технологій в управлінні підприємством.
10. Особливості автоматизації діяльності на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу.
11. Інформаційний центр на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.
12. Програмні продукти для підприємств готельно-ресторанного бізнесу на ринку інформаційних систем і технологій.

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами



13. Структура і базовим одулі систем Servio HMS, Iiko та ін.
14. Особливості інтеграції автоматизованої системи управління з основними системами готелю.
15. Особливості автоматизації роботи служби прийому та розміщення.
16. Функціональні можливості автоматизації процесу обслуговування гостя
17. Створення і редагування профайлів гостей.
18. Ведення детальної та розширеної карти гостя у ServioHMS
19. Формування у системи звітів за даними гостей і організацій.
20. Автоматизація роботи служби бронювання.
21. Особливості формування індивідуального бронювання.
22. Особливості формування групового бронювання
23. Формування у системі звітів по бронюванню за різними параметрами.
24. Автоматизація роботи рецепції у готелі.
25. Автоматизація касирських функцій.
26. Особливості автоматизації нічного аудиту.
27. Особливості автоматизації процесу управління номерним фондом готелю. Ведення у системі інформації по персоналу служби. Внесення даних по покоївкам.
28. Налаштування змін, розподілу завдань та облік часу прибирання. Налаштування часу поточного прибирання після виїзду гостя. Автоматизація процесу зміни статусів номерів.
29. Використання додаткових статусів: ранній заїзд/пізній виїзд.
30. Ведення обліку робіт та формування звітності служби номерного фонду.
31. Розвиток електронних систем бронювання.
32. Глобальні системи бронювання.
33. Провідна глобальна розподільча інформаційна система Amadeus.
34. Інформаційні системи GALILEO, Worldspan, SABRE.
35. Національна система бронювання.
36. Бронювання готельно-ресторанних послуг у режимі on-line.
37. Базові складові програмних продуктів автоматизації ресторанного господарства.
38. Взаємозв'язок «Back-Office» і «Front-Office» автоматизованої системи управління підприємством ресторанного господарства.
39. Автоматизація робочого місця офіціанта, бармена, касира, адміністратора.
40. Автоматизація робочого місця фахівця «Back-Office» (керуючого, калькулятора, кухаря, технолога та ін.).
41. Програмні продукти для ресторанного господарства на ринку інформаційних систем і технологій: «Айко» (iiko), «PosSector», «R-keeper», «ProfitSolution», «B52®Ресторан», «D2system», «Fidelio F&B», «Micros», «Servio Pos» та ін.
42. Автоматизація виробничого обліку підприємства ресторанного господарства.
43. Особливості автоматизація складського обліку і управління закупками на підприємстві ресторанного господарства.
44. Формування та автоматизація складської системи.
45. Автоматизація внутрішнього переміщення товарів.

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

46. Списання продуктів харчування, реалізація страв.
47. Інформаційні системи підтримки фінансово-економічної діяльності.
48. Підтримка прийняття стратегічних рішень, планування маркетингу, моделювання стану ринку, багатокритеріальні рішення у готельному та ресторанному господарстві.
49. Автоматизація фінансової підсистеми підприємства ресторанного господарства/
50. Формування автоматизації процесу управління тарифами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.
51. Управління тарифами: типи дня, динамічні тарифи, акції.
52. Управління доступністю і обмеженнями тарифів
53. Застосування інформаційних технологій при реалізації маркетингової функції підприємств готельного та ресторанного бізнесу.
54. Просування готельних і ресторанних послуг за допомогою рекламної діяльності у мережі.
55. Особливості здійснення PR в Інтернеті підприємств готельного та ресторанного господарства.
56. Автоматизація управління взаємовідносинами з клієнтами (CRM) підприємств готельно- ресторанного бізнесу
57. Перспективи розширення інформаційно-рекламного простору.
58. Практичні аспекти використання POS-програм в готельно-ресторанному бізнесі
59. Класифікація POS-систем в готельно-ресторанному бізнесі.
60. Системи автоматизації: для готелю (Servio) для ресторану (Servio)

## 9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ

<b>Денна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<b>Заочна форма навчання</b>			
<b>Поточний контроль</b>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			
1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

<b>Підсумковий контроль екзамен</b>	<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>	<b>100</b>

## **10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для екзамену)**

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 ( 8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C		
64-73 (5)	D	Задовільно	не зараховано
60-63 (4)	E		
35-59 (3)	Fx	незадовільно	
1-34 (2)	F		

### 11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

#### Основна

1. Бойчук І.В. Інтернет в маркетингу : підручник / І.В. Бойчук, О.М. Музика К.: Центр учбової літератури, 2010. 512 с.
2. Гужва, В.М. Інформаційні системи і технології на підприємствах: навч. посібник / В. М. Гужва. К. : КНЕУ, 2001. 400 с.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О.Ю. Давидова, І.М. Писаревський, Р.С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків: ХНАМГ, 2012. 414 с.
4. Інформаційні системи в сучасному бізнесі: підручник / Пономаренко В.С., Золотарьова І.О., Бутова Р.К. та ін. –Х.: ХНЕУ, 2011. 483 с.
5. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнес: підручник / М.М. Скопенко, М.К. Сукач, О.П. Будя та ін.; за ред. Сукач М.К. К.: Ліра-К, – 2017. – 768 с.
6. Мельниченко С.В. Інформаційні технології у туристичній індустрії : підручник / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2011. 261 с.
7. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посібник, / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха та ін.; за ред. Дорогунцова, С.І. К.: Ліра-К, 2005. 520 с.

#### Допоміжна

1. Гордієнко І.В. Інформаційні системи і технології в менеджменті : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц. / І.В. Гордієнко. 2-ге вид., перероб. і доп. К. : КНЕУ, 2003. 259 с.
2. Грицунов О.В. Інформаційні системи та технології: навч. посібник / О.В. Грицунов. Х.: ХНАМГ, 2010. 222 с. Електронна комерція,: навч.посібник / Береза А.М., Козак І.А., Левченко Ф.А. та ін. К.: КНЕУ, 2002. 326 с.
3. Кузьмін, Л.Є. Формування і використання інформаційної системи управління економічним розвитком підприємства: монографія / Л.Є. Кузьмін, Н.Г. Георгіаді. Львів : Львівська політехніка, 2006. 368 с.
4. Несходовський, І.С. Інформаційні системи і технології фінансового контролю: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / І.С. Несходовський. Київ : КНТЕУ, 2011. – 230 с.
5. Оксанич, А.П. Інформаційні системи і технології маркетингу: навч.- практичний посібник для студентів вищих навч. Закладів / А.П. Оксанич, В.Р. Петренко, О.П. Костенко. К. : Професіонал, 2008. 320 с.

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

